

La cocina de Oslo	Titulo
Alabarces, Pablo - Autor/a;	Autor(es)
Lúdicamente (Vol. 3 no. 5 nov 2013-mayo 2014)	En:
Buenos Aires	Lugar
Instituto de Investigaciones Gino Germani, Facultad de Ciencias Sociales, UBA	Editorial/Editor
2014	Fecha
	Colección
Vida doméstica; Vida cotidiana; Biografías; Antropólogos; Fútbol; Noruega; Argentina;	Temas
Artículo	Tipo de documento
"http://biblioteca.clacso.edu.ar/Argentina/iigg-uba/20140704070211/4530-23835-2-PB.pdf"	URL
Reconocimiento-No Comercial CC BY-NC http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.0/deed.es	Licencia

Segui buscando en la Red de Bibliotecas Virtuales de CLACSO

<http://biblioteca.clacso.edu.ar>

Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO)

Conselho Latino-americano de Ciências Sociais (CLACSO)

Latin American Council of Social Sciences (CLACSO)

www.clacso.edu.ar



Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales
Conselho Latino-americano de Ciências Sociais
Latin American Council of Social Sciences



Dossier Archetti - La cocina de Oslo / The Oslo kitchen

Cita: Alabarces, Pablo. 2014. Dossier Archetti - La cocina de Oslo . En Ludicamente Año 3 N°5, Mayo 2014, Buenos Aires (ISSN 2250-723x) Primera versión recibida el 20 de Febrero 2014; Versión final aceptada el 20 de Abril de 2014

Resumen

*

Summaries

*

En la casa de Lali Archetti vivían dos antropólogos: él y Kristi Anne Stølen, su esposa y madre de sus dos hijos. Por eso, el departamento (un hermoso piso del siglo XIX, lleno de maderas y ventanas a la nieve y el escaso sol noruego) estaba repleto de objetos traídos de sus viajes. Tanto Lali como Kristi Anne habían dado varias vueltas al mundo trabajando como antropólogos: haciendo campo —así se habían conocido en las colonias friulianas del norte de Santa Fe— o desplegando su compromiso como maestros de jóvenes, enganchados en cantidad de proyectos de desarrollos de posgrado para antropólogos en el Tercer Mundo. Conocían América Latina del derecho y del revés; pero también tenían África entre sus destinos.

(Creo que fue en Burkina Fasso donde Archetti, que insistía en viajar con su pasaporte argentino y nunca aceptó el pasaporte noruego, se enfrentó a la clásica prueba del argentino por el mundo: ante las cavilaciones del oficial migratorio, debió pronunciar la palabra mágica, “Maradona”, para que le permitieran el ingreso al país).

Entre los objetos sobresalían las ensaladeras. Todas eran cerámicas centroamericanas: guatemaltecas, mexicanas, más mayas o menos aztecas. Lali cocinaba todas las noches: ponía un atril con sus recetas, servía una copa de vino y comenzaba a conversar mientras cocinaba y contaba anécdotas. El menú usual era una pasta o un pescado y una ensalada, en ese orden: Archetti afirmaba que ese era el orden correcto, y jamás osé contradecirlo. La ensalada, claro, venía en la cerámica correspondiente, más maya o menos azteca.

(La conversación de Lali era insuperable. Podía saltar de las andanzas del Real Madrid de los galácticos al tango de Piazzolla y a los modos correctos de cocinar un risotto, con escalas en la literatura de Borges y la salsa cubana. Nada de lo humano le era ajeno: lo culto o lo popular, la poesía y la danza, el deporte y la música. Por eso podía afirmar que las diferencias entre los mundos cultos y los populares no eran tan marcadas como la teoría se empeñaba en afirmar: porque él transitaba todos los mundos con fluidez, atención, respeto y talento).

Amaba conversar en español. Como es sabido, había dejado su Santiago del Estero natal para estudiar su escuela media en Córdoba, y luego ido a Buenos Aires a estudiar sociología, y más tarde a París a doctorarse, y finalmente, enamorado de Kristi Anne, afincado en la insólita Oslo —no eran tiempos para gente inteligente y comprometida en la Argentina. Pero la Argentina y Santiago no se

esfumaban jamás: había conocido a Kristi Anne en Santa Fe, donde su trabajo con los chacareros inmigrantes lo habían vuelto un nombre clave en la sociología rural latinoamericana de comienzos de los años setenta. Y entre sus derroteros, había inventado el fútbol, el tango y el polo como lugares donde inventar una patria; e iba a culminar su trabajo, casi treinta años después, afirmando que la Argentina era malbec o que la patria se hacía cada día en el triángulo cárnico: milanesa, puchero, asado. Por todo eso, siguió hablando santiagueño hasta su muerte: arrastraba un poco las erres, aunque las eses se le habían suavizado. Y le había contagiado el español a Kristi Anne, que lo mezclaba con lunfardo, noruego y puteadas.

(Conversaba también por mail: nunca había que esperar dos líneas, sino anécdotas, reflexiones, orientaciones, cariño. Leía todo y a todos. En un homenaje de los varios que se sucedieron luego de su muerte intolerable en 2005, todos y todas los/las presentes podían contar cómo Archetti los había escuchado, leído, aconsejado, orientado: a más de uno, alojado y alimentado, seguramente con las mismas ensaladeras, más mayas o menos aztecas).

En 1994 publicó un artículo en la renombrada revista *Punto de vista*, un artículo que presentaba sus preocupaciones de entonces: la relación entre el gran relato nacionalista de Borges o Lugones o Rojas, y la pequeña narrativa popular del criollismo futbolístico que Borocotó y Chantecler inventaban contemporáneamente en *El Gráfico*. Cuatro años más tarde fue mi turno de publicar un trabajo sobre fútbol y cultura popular en *Punto de vista*: Lali lo celebró por mail al grito de “le estamos ganando a la academia argentina”. Me queda la duda de si dijo “ganando” o “penetrando”.

(Porque Archetti se preocupó por impulsar toda una generación de sociólogos/as y especialmente antropólogos/as, los que hoy tienen entre 35 y 50 años: yo soy un poquito más grande, pero disfruté de ese impulso, en el que él valoraba y guiaba cada paso que supusiera, a la vez, la consolidación de los campos que había inventado. Aunque añoraba la Argentina, no podía tolerar ni las insularidades ni las estrecheces ni los dogmatismos disciplinares criollos: era un navegador, era el descentramiento en acto. Y el tipo más generoso que he conocido en mi vida, por mucho, por lejos. Conocí su cocina noruega mientras me refugiaba y alimentaba en las semanas previas a la defensa de mi tesis de doctorado en Inglaterra, en medio de la crisis argentina de 2001-2002; me hizo invitar por la Universidad para dar una charla, se las hizo pagármela y en efectivo, “para evitar el corralito”; me dio refugio, casa, comida y charla; me dio una notebook para que trabajara tranquilo en la defensa. Unos días más tarde, después de la *viva voce* (el nombre maravilloso de las defensas de tesis británicas), fue la primera persona a la que le escribí para contarle el resultado y agradecerle: “no hubiera hecho esto sin tu ayuda, Lali”. La respuesta fue sencilla: “tengo que hacer por los demás lo que Alain Touraine hizo por mí en París a comienzos de los setenta”. Y en eso justificaba hacer lo que nadie hacía, hizo ni hará en nuestras academias.

Esto ya lo he contado en otro lado, pero quiero repetirlo: amaba profundamente lo suyo –ese trabajo que alimentaba con pasión, además de inteligencia y crítica– y a los suyos, esos *argies* desolados por las crisis y por sus egos desmesurados, esos provincianos devastados por la mediocridad y el feudalismo, a los que no olvidaba –ni dejaba de amar– ni siquiera a pocos kilómetros del polo norte: “No parezco santiagueño –decía, quejándose del cansancio que le provocaba el exceso de trabajo– y lamento haberme olvidado de la profunda ideología de mi provincia, que se basa en una suerte de sanos principios: 1. dormir mucho y, sobre todo, largas siestas. 2. pensar que los sueños y las

fantasías son la realidad. 3. estar siempre preparando una obra maestra que asombrará a la humanidad (pero que dada su envergadura no verá la luz). 4. nunca negarse a una guitarreada.”

Pero hoy quiero quedarme con este dato: Lali Archetti era, además, un magnífico cocinero.